



Temperatura exata, para cozedura precisa
As placas de indução aquecem mais rapidamente do que outras placas. Fervem a água mais rapidamente e os ajustes de temperatura são tão subtis que o ajudam a preparar facilmente até mesmo os pratos mais complexos, com precisão

Fogão de indução com função PlusSteam que adiciona vapor na fase inicial do processo de cozedura. Além disso, este fogão conta com o ajuste personalizado das calhas telescópicas OptiFlex™ dentro do seu forno para acomodar recipientes altos e de diversos tamanhos.

Product Benefits & Features



Resposta imediata e precisa, controlo total da temperatura
A placa de indução é extremamente responsiva. Pode ajustar a temperatura de forma precisa e instantânea, de modo a ter controlo total sobre o processo de cozedura.

SteamBake, o segredo para cozinhar melhor
A função SteamBake permite-lhe criar resultados ao nível dos de uma padaria na sua casa, com o toque de um botão. A humidade permite que a massa cresça total e uniformemente, para um interior macio e costas ricas e estaladiças. Adicionalmente, experimente usar esta função para cozinhar frango assado ou peixe com massa folhada.

Capacidade XXL, mais espaço e melhor visibilidade
Este forno avançado tem uma generosa cavidade de capacidade XXL e porta de vidro completa para uma excelente visibilidade.

Calhas telescópicas extensíveis
As calhas telescópicas extensíveis proporcionam um melhor acesso aos alimentos no forno. As calhas permitem que as prateleiras deslizem totalmente para fora da cavidade do forno, para que as suas mãos permaneçam livres para manusear ou temperar os alimentos.

Hob2Hood. O seu companheiro de cozinha
Hob2Hood é a ligação sem fios entre a sua placa e exaustor, ajustando sem esforço o nível de extração com base na temperatura de confeção. Instantaneamente responsiva, esta funcionalidade garante que tem sempre ajuda extra na cozinha.

- Fogão com forno e placa elétricos
- Tipo de mesa de trabalho: de indução
- Frente Esquerda: 2300W/3600W/210mm
- Posterior Esquerda: 1400W/2500W/140mm
- Frente Direita: 1800W/2800W/180mm
- Posterior Direita: 1800W/2800W/180mm
- Indicador de calor residual nas zonas de cozedura da placa
- Tipo de Forno: elétrico
- Funções do forno: Ventilado + superior, Grelhador + superior, Grelhador inferior ventilado, Grelhador ventilado, Grelhador ventilado + evaporador, Superior + Inferior, Grelhador + ventilado + superior
- Controlo do forno: Controlos fixos, Frontais
- Limpeza: Esmalte Preto
- Porta de fácil limpeza
- Saída de fumos
- Ventilador de arrefecimento
- Altura regulável
- Gaveta para armazenamento de utensílios de cozinha

Product Specification

PNC	940 002 909
EAN	7332543762071
Classe de eficiência energética – Forno principal	A
Capacidade útil (L)	73
Potência máxima, w	10900
Temperaturas	50°C - 275°C
Número de tabuleiros	1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura de esmalte
Número de grelhas	1 grelha superior cromada
Potência/Diâmetro, frente esq.	2300W/3600W/210mm
Potência/Diâmetro, posterior esq.	1400W/2500W/140mm
Potência/Diâmetro, frente dir.	1800W/2800W/180mm
Potência/Diâmetro, posterior dir.	1800W/2800W/180mm
Funções de aquecimento	Assar/cozedura convencional, Grelhador rápido, Cozedura ventilada, Pizza, Ventilado, Ventilado Plus, Grelhador turbo
Acessórios	Calhas TR2LV
Índice de eficiência energética IEE – Forno principal	95.3
Consumo de energia modo convencional (kWh/ciclo)	0.95

Consumo de energia modo ventilado (kWh/ciclo)	0.82
Número de compartimentos	1
Tipo de controlo	Controlos fixos, Frontais
Controlo da placa	Frontal, Tátil
Altura na placa	850
Altura máxima	867
Largura, mm	596
Profundidade, mm	600
Cor	Inox
Tipo de placa	de indução
Tipo de forno	elétrico
Voltagem, V	230
Fusível mínimo requerido	3x16

